COMPETENCE 5130 E

Omkoppelbar innbyggingskomfyr
Kaapistoon upotettava monitoimiliesi

Bruksanvisning
Käyttöohje

Uusi laitteesi

Tämä uusi laitteesi helpottaa keittämistä ja paistamista ja siitä on paljon iloa ruoanlaitossa.

Lue käyttöohje erittäin huolellisesti läpi hyödyntääksesi laitteen kaikki tekniset edut.

Säilytä käyttöohjetta huolella, jotta voit tarkistaa lukemasi.

Sisällysluettelon avulla saat nopeasti käsiisi tärkeät tiedot laitteestasi. Luonnollisesti tarjoamme käyttäjälle yksittäisissä luvuissa paljon ohjeita, esimerkiksi leivonnaisten ja lihan paistamisesta tai puhdistuksesta ja hoidosta.

Mahdollisesti esiintyvien häiriöiden varalta viimeiset sivut sisältävät myöskin ohjeita häiriöiden poistosta omin neuvoin.

Mikäli nämä ohjeet eivät riitä, huoltopalvelumme on aina käytettävissäsi.

Hauskoja keitto-, leivonta- ja paistohetkiä uuden laitteesi parissa.

GUTEK1-1 10/94 FIN

Painettu paperille, joka on valmistettu ympäristöä säästäen.
Se, joka ajattelee ekologisesti, toimii myös siten...

Sisällysluettelo

Tärkeitä huomautuksia
Ympäristöystävällinen pakkauksen ja käytöstä poistetun laitteen hävittäminen 43
Turvaohjeet 44
Yleistä 44
Näin vältyt laitevahingoilta 44

Laitteen toimintakuvaus
Käyttöpaneeli 45
Varustus 46
Uunin varusteet 47/48

Ennen ensimmäistä käyttöä
Kellonajan asetus 49
Uunin ensimmäinen esipuhdistus 50

Keittolevyt
Keittolevyjen turvakytkin 51
Keittolevyjen kytkimet 52
Keittolevyllä keittäminen 53-55

Uuni
Uunitoiminnot 56
Käyttöelimet 57
Virran kytkentä ja katkaisu 58
Esilämmitys 58
Työskentely kelloa apuna käyttäen 59
Automaattinen virran katkaisu 59
Automaattinen virran kytkentä ja katkaisu 60
Ajastin 60
Lihalämpömittari 61-63

Käyttömahdollisuudet
Leivonnaisten paisto 64/65
Taulukot 66/67
Kiertoilman yksinkäyttö 66
Ohjeita leivonnaisten paistoon 67
Lihan paisto 68/69
Taulukot 70
Tasogrillaus 71
Sulatas 72
Umpiointi 73

Puhdistus ja hoito
Laite 74
Uuni 74
Uunilampun vaihto/lasikuvun puhdistus 74
Uuninluukun irrotus, paikalleasetus 75
Kannatinritilöiden irrotus ja asennus 76
Alastaittuva grilliyhdistelmä 77

Mitä teet, kun... 78

Huoltopalvelu 79

IE66-3 3/98 FIN

Tärkeitä huomautuksia

Ekoeriste

Uuni on varustettu valmistajan toimesta ekoeristeellä. Riippumattomat tarkistuslaitokset ovat tarkistaneet ko. eristeen vahingollisten aineiden suhteen ja luokitelleet sen olevan epäilyksetön.

Ympäristöystävällinen pakkauksen ja käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

Pakkaus

Ympäristötietoisena yrityksenä AEG on osaltaan jo pitkään auttanut menestyksellä pakkausmateriaalien käytön rajoittamista välttämättömimpään.

Kaikki kuljetukseen käytetyt pakkausmateriaalit ovat ympäristösietoisia ja uusiokäyttökelpoisia. Puuosia ei ole käsitelty kemiallisesti. Pahvilaatikot sisältävät 80-100% keräyspaperia. Muovikalvot ovat polyeteeniä (PE), remmit polystyreeniä (PS). Materiaalit ovat puhtaita hiilivety-yhdisteitä ja kierrätyskelpoisia. Puhdistuksen ja toistokäytön ansiosta raaka-aineita voidaan säästää ja jätteiden määrää pienentää. Pakkauksen voit antaa takaisin sille kauppiaalle, jolta ostit laitteen.

Käytöstä poistettu laite

Ennenkuin hävität käytöstä poistetun laitteesi, poista verkkojohto ja tee se käyttökelvottomaksi. Toimita käytöstä poistettu laite tähteiden keräyspisteeseen. Osoitteen saat selville asuinpaikkasi viranomaisilta.

Laitteen liitäntä

Uuden laitteen asennuksen ja liitännän saa suorittaa vain valtuutettu asiantuntija.

Noudata tätä ohjetta ja laitteen asennusohjeita, koska muuten takuuoikeus raukeaa syntyvien vahinkojen kohdalla.

Tämän laitteen radiohäiriösuojaus vastaa EY:n ohjesääntöä 87/308/EEC; EN 55014/DIN VDE 0875 osa 1 tai EN 55011/DIN VDE 0875 osa 11 sekä tietyissä tapauksissa verkkoon kohdistuvia häiriöitä koskevaa normia EN 60555 osat 1-3/DIN VDE 0838 osat 1-3.

CE Tämä laite vastaa seuraavia EY:n ohjesääntöjä:- 73/23/EEC, päivätty 19. 02. 1973 – Pienjänniteohjesääntö – 89/336/EEC, päivätty 03. 05. 1989 (muutosohjesääntö 92/31/EEC mukaanlukien) – EMV-ohjesääntö.

Tärkeitä huomautuksia

Turvaohjeet

Yleistä

- ❒ Tätä laitetta ei saa käyttää muuhun tarkoitukseen kuin ainoastaan ruokien keittämiseen ja paistamiseen kotitaloudessa.
- ❒ Käytä laitetta vain ruokien valmistukseen.
- ❒ Keittäessäsi, paistaessasi ja grillatessasi keittolevyt tai uuninluukku kuumenevat. Pidä sentähden periaatteessa lapset loitolla.
- ❒ Varo liittäessäsi sähkölaitteita laitteen lähettyvillä oleviin pistorasioihin. Verkkojohdot eivät saa joutua kuumille keittolevyille/keittoalueille eikä niitä saa jättää puristuksiin kuuman uuninluukun alle.
- ❒ Laitehäiriöiden sattuessa sulakkeet on ruuvattava irti tai kytkettävä päältä pois.

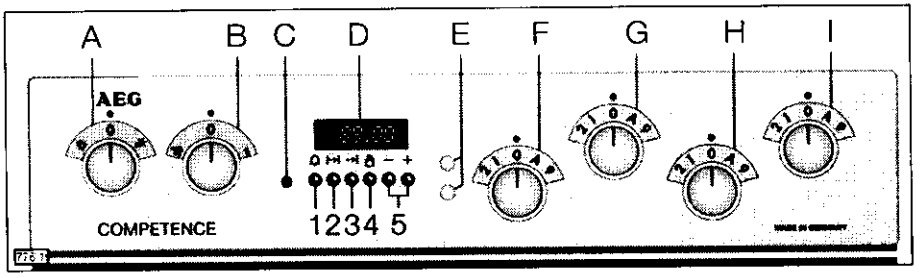
Näin vältyt laitevahingoilta

- ❒ Laitteen puhdistus höyrypesurilla tai korkeapainepesurilla on turvasyistä kielletty!
- ❒ Älä peitä uuninpohjaa alumiinipaperilla äläkä aseta uunipannua, leivinpeliä, kattilaa jne. uuninpohjalle, koska muuten uunin pohjaemali vaurioituu ylikuumenemisesta.
- ❒ Hedelmämehut jättävät poislähtemättömiä jälkiä leivinpelliltä tippuessaan. Käytä hyvin kosteiden leivonnaisten paistamiseen uunipannua tai yhdistelmä-uunipannua.
- ❒ Älä koskaan kaada vettä suoraan kuumaan uuniin. Siitä voi syntyä emalivahinkoja.
- ❒ Älä säilytä palavia esineitä uunissa. Ne voivat syttyä, kun uuni kytketään päälle.
- ❒ Älä koskaan istuudu avoimen uuninluukun tai uunivaunun päälle.
- ❒ Älä aseta alumiinipaperia äläkä muoviastioita kuumalle keittolevylle.
- ❒ Ruokia ei saa valmistaa alumiinipaperissa eikä muoviastioissa kuuman keittotason päällä.
- ❒ Anna uunin jäähtyä joka käytön jälkeen luukun ollessa auki.

SIB1-4 4/96 FIN - SIB11-3 4/96 FIN

Laitteen toimintakuvaus

Käyttöpaneeli



Liesi on varustettu valaistuilla, sisään painettavilla kytkimillä. Paina kytkimestä, jolloin se työntyy ulos tai sisään.

A Uunitoimintojen valintakytkin

B Lämmönsäädin

C Uunin merkkivalo palaa silloin, kun uuni lämpenee

D Elektroninen kello, jossa:
- **1** ajastin
- **2** paistoajan kesto uunia varten
- **3** paistoajan päättymishetki uunia varten
- **4** vaihtokytkin automaattikäytöltä käsikäytölle
- **5** syöttönäppäimet

E Keittolevyjen turvakytkin, jossa merkkivalo

F Keittolevy, edessä vasemmalla

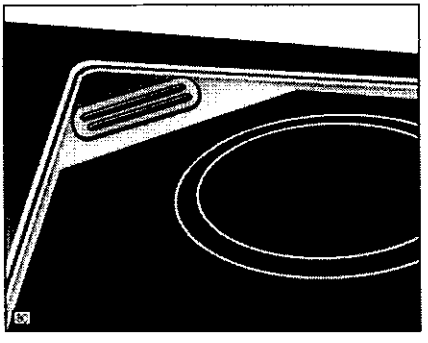
G Keittolevy, takana vasemmalla

H Keittolevy, edessä oikealla

I Keittolevy, takana oikealla

Laitteen toimintakuvaus

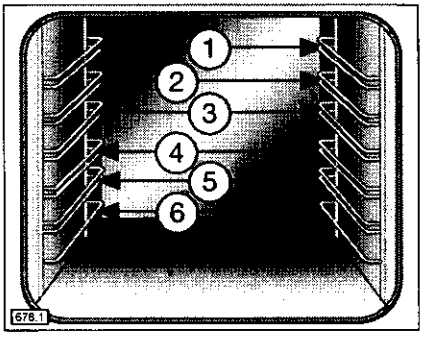
Varustus



Uunin höyrynpoistoaukko

Höyry poistuu uunista keittotason takaosassa olevan kanavan kautta suoraan ylös liesituulettimen.

Paistokorkeudet



Uunissa on molemmilla puolilla kannatinritilät. Näihin voit työntää uunipannut, ritilät ja leivinpellit 6 eri paistokorkeudelle.

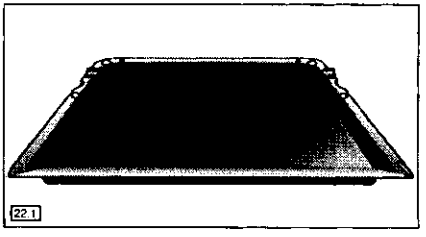
Muista, että paistokorkeudet luetaan **ylhäältä alas.**

BAW1-1 2/96 FIN - ESH3 5/95 FIN

Uunin varusteet

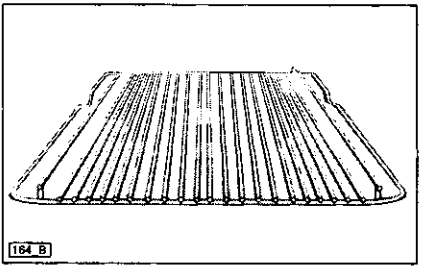
Seuraavat uuniin asetettavat varusteet kuuluvat mallista riippuen toimitukseen:

Leivinpelli



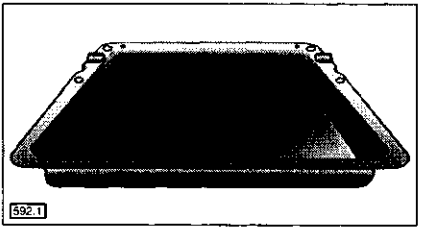
Piiraat ja pikkuleivät paistetaan leivinpellillä.

Ritilä

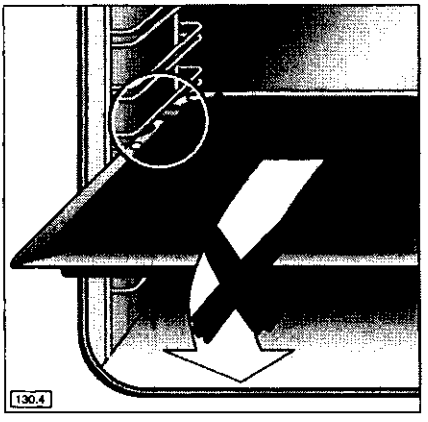


Astiat, kakkuvuoat, paistit ja grillattava asetetaan ritilän päälle.

Yhdistelmä-uunipannu



Kosteita kakkuja ja paistia varten tai leivinpellinä tai rasvan talteenottoastiana.

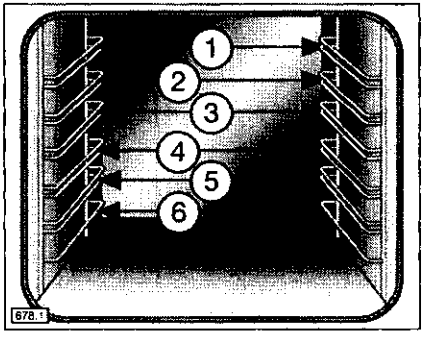


Kallistumissuoja

Kaikki ritilät, pellit ja uunipannut on varustettu kallistumissuojalla tahatonta ulosvetämistä vastaan niissä laitteissa, joissa on saranallinen luukku.

Rasvasuodatin

Mukanatoimitettu rasvasuodatin suojaa uunin takaseinässä olevaa tuuletinta likaantumiselta. Käytä rasvasuodatinta aina silloin, kun paistat kiertoilmaa tai infrathermiä käyttäen avonaisena ritilällä ja uunipannussa tai avoimessa paistinvuoassa.



Rasvasuodattimen asetus

Pidä rasvasuodattimen tartturna-alueesta kiinni ja aseta molemmat pidikkeet **ylhäältä alaspäin** uunin takaseinässä oleviin aukkoihin (tuulettimen aukkoon).

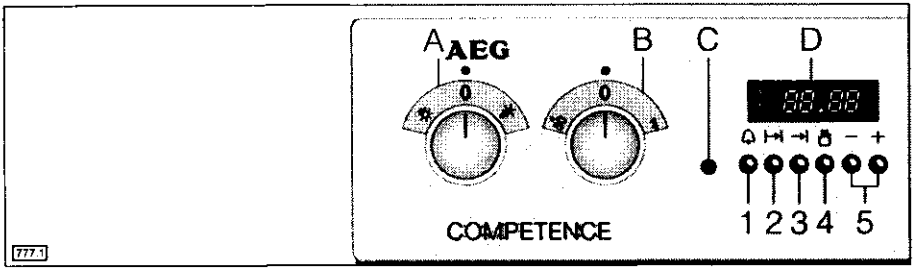
Rasvasuodattimen irrotus

Ota rasvasuodattimen tartturna-alueesta kiinni ja vedä suodatin irti **ylöspäin.**

VBI6-1 1/95 FIN - FF1-6 6/95 FIN

Kellonajan asetus

Elektronisen kellon näytöt vilkkuvat sähköverkkoon liitännän jälkeen.



Ensiksi Sinun on asetettava oikea kellonaika.

Menettele seuraavasti:

1. Paina näppäimestä **4** ⏱.
2. Aseta näppäimillä ⊖ tai ⊕ kello oikeaan aikaan. Kellonaika ilmestyy näyttöön.

Nyt uuni on käyttövalmis.

Huomautus:
Sähkökatkon jälkeen kaikki asetukset poistuvat. Aseta kellonaika uudelleen.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Uunin ensimmäinen esipuhdistus

Uuni pitäisi puhdistaa perusteellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

1. Pyyhi laitteen etusivu vain kostealla rievulla. Älä käytä voimakkaita, hankaavia puhdistusainaita (pintojen vaurioituminen!).

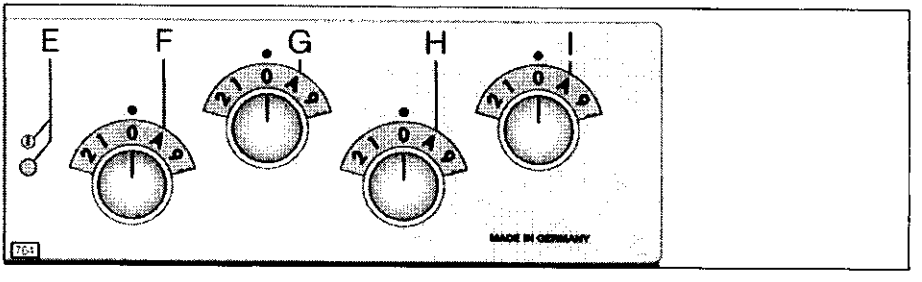
   Käytä laitteisiin, joiden etusivu on ruostumatonta terästä, kaupasta saatavia ruostumattoman teräksen puhdistusaineita, jotka muodostavat samalla suojakalvon sormenjälkiä vastaan.
2. Poista uunista kaikki vakiovarusteet ja kannatinritilät ja puhdista lämpimällä vedellä, johon on lisätty käsintiskausainetta.
3. Puhdista uuni myös lämpimällä vedellä käsintiskausainetta käyttäen ja juivaa lopuksi.

Keittolevyt

Noudata keittotason/liesitason käyttöohjetta. Siinä on tärkeitä keittoastioita, käyttöä, puhdistusta ja hoitoa koskevia ohjeita.

Keittolevyjen turvakytkin

Turvakytkimen **E** ansiosta on varmistettu, ettei keittolevyihin voida vahingossa kytkeä virtaa päälle. Lisäksi keittolevyjen virta katkeaa päältä pois käyttäjän turvaksi 3 tuntia kytkemisen jälkeen.



Ennenkuin kytket jonkun keittolevyn päälle, Sinun on painettava turvakytkimestä.

Menettele seuraavasti:

1. Paina ensin keittolevyjen turvakytkimestä **E,** jolloin sen merkkivalo syttyy.
2. Kytke keittolevy päälle.

Huomautuksia:

Keittolevyn kytkentä on mahdollista vain silloin, kun turvakytkimen merkkivalo palaa. Paina merkkivalon sammuttua keittolevyn turvakytkimestä uudestaan.

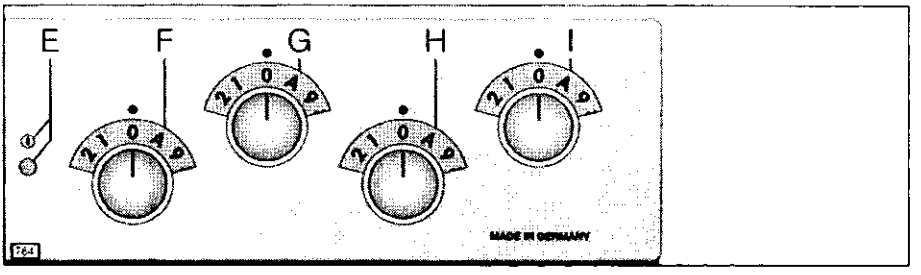
Mikäli joskus unohdat vahingossa kytkentätapahtuman järjestyksen (1. keittolevyjen turvakytkin, 2. keittolevyn kytkin), aseta ensin keittolevyn kytkin takaisin „0"-asentoon, paina sitten turvakytkimestä ja kytke keittolevy uudelleen päälle.

Kun viimeisestä keittolevyn kytkemisestä on kulunut 3 tuntia, kaikki keittolevyt kytkeytyvät automaattisesti päältä pois.

Mikäli keittämisen on tarkoitus kestää kauemmin kuin 3 tuntia, voit pidentää keittolevyn toiminta-aikaa seuraavalla 3 tunnin jaksolla, kun lyhyesti kytket ja katkaiset virran jostakin keittolevystä.

Keittolevyt

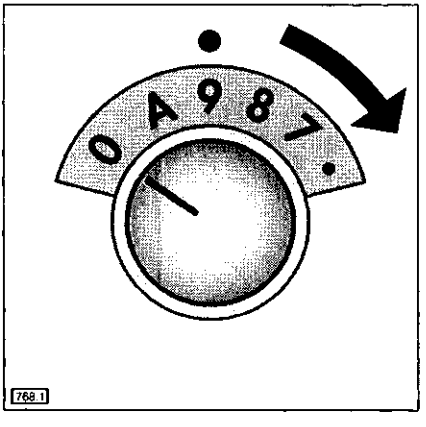
Keittolevyjen kytkimet



Keittolevyjen kytkimillä valitset kuumennustehoksi jonkun **14**-portaisesta säädöstä (väliasennot mukaanlukien):

1 = pienin teho
2 = suurin teho
A = automatiikka

Tehoalueelta 2-7 voit valita väliasennot. Ne on merkitty punaisella pisteellä ylhäällä vasemmalla (vain digitaalinäytöissä).



Keittolevyllä keittäminen (Ei koske induktiokeittolevyjä; katso erityistä induktiokeittolevyjen käyttöohjetta!)

Keittolevyjä voidaan käyttää sekä **vakio-** (ilman automatiikkaa) että myös **automaattilevyinä.**

Keittäminen ilman automatiikkaa

Menettele seuraavasti:

1. Valitse alkukuumennukseen/-ruskistamiseen suuri teho.
2. Käännä kytkin tarvittavaan kypsennystehoon, kun höyryä muodostuu tai rasva on kuumaa.

Ohjearvoja keittolevyjen säätöön:

Kytkimen asento		sopii
9	alkukuumennus	suurten vesimäärien kiehuttamiseen, makaroonien keittämiseen
7-8	voimakas ruskistaminen	ranskalaisten perunoiden paistoon, lihan nopeaan ruskistamiseen, esim. gulassi, paistamiseen, esim. perunakuorukat, fileen, pihvien paistamiseen
6-7	mieto paistaminen	lihan paistamiseen, leike, cordon bleu, kyljykset, pannukakut, lihapyörykät, jauhojen ruskistaminen mietoon paistamiseen, paistinmakkarat, maksa, munat, munkkien paistoon
4-5	keittäminen	suurehkojen ruokamäärien keittämiseen, pataruoat ja keitot, perunoiden höyrykypsennykseen, lihaliemen valmistukseen
3-4	höyryttäminen	vihannesten höyryttämiseen tai lihan hauduttamiseen
	hauduttaminen	riisipuuron keittämiseen
2-3	turvottaminen	riisien tai maitoruokien keittämiseen, pientien peruna- tai vihannesmäärien höyryttämiseen, valmisruokien kuumentamiseen
1-2	sulatus	munakkaan, munalla höystetyn lihaliemen, hollantilaiskastikkeen valmistamiseen, ruokien lämpimänäpitoon, voin, suklaan, liivatteen sulatukseen
0		jälkilämpö, virta päältä pois

Keittolevyt

Keittäminen automatiikkaa käyttäen

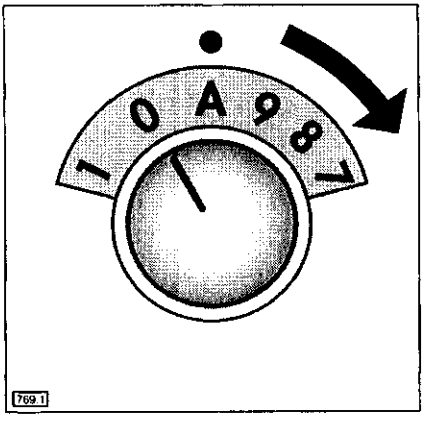
Valitset keittämisen aloittamisesta lähtien kypsennystehon (1-8). Automatiikka työskentelee tietyn ajan täydellä teholla (9) ja alentaa sitten automaattisesti säädetylle kypsennysteholle.

Menettele seuraavasti:

1. Käännä kytkintä myötäpäivään rajoittimeen „A" saakka ja käännä sitten takaisin halutun kypsennystehon (1-8) kohdalle.

Huomautus:

Kun automatiikka toimii täydellä teholla, tehosuureen vieressä palaa merkkivalo (vain digitaalinäytöissä). Ko. merkkivalo sammuu heti, kun kypsennysteho aktivoituu.



Automatiikkaa suosittelemme:

- ❒ ruokalajeihin, jotka asetetaan levyn päälle kylminä, jotka kuumennetaan suurella teholla ja joita ei tarvitse alati tarkkailla kypsennystehon aikana.
- ❒ ruokalajeihin, jotka asetetaan kuumaan pannuun.

Huomautus:

Jäljempänä olevan taulukon tiedot ovat ohjearvoja. Keittotapahtumiin tarvittava tehonsäätö määräytyy kattiloiden laadun ja elintarvikelajin ja -määrän perusteella.

Käyttöesimerkkejä automaattilevystä (ei koske induktiokeittolevyjä).

Käyttöesimerkkejä	Kypsymistapahtumat	**Tehonsäätö**	Kypsymisaika	Huomautuksia/ ohjeita
pihvit	voim. paisto	**A7 – A8**	8-20 min per pannu	välillä käännettävä
leike, lihapyörykät, paistetut munat, paistinmakkarat	paisto	**A6 – A7**	10-20 min per pannu	välillä käännettävä
pannukakut, ohukkaat	paistaminen	**A6 – A7**	jatkuva paistaminen	välillä käännettävä
keitot	keittäminen	**A3½ – A5½**	40-150 min	kork. 2 l nestettä plus ainekset
perunat, vihannekset	höyryttäminen	**A3 – A5**	20- 60 min	Käytä vähän nestettä! esim.: kork. ¼ l vettä per 750 g perunoita
kasvikset	höyrytt., sulatus	**A2½ – A4½**	20- 45 min	Tarvittaessa lisättävä hiukan nestettä (muutama ruokalusikallinen)
riisi, hirssi, tattari	turvotus	**A2 – A3½**	25- 50 min	Riiseihin jne. on lisättävä väh. kaksinkertainen määrä nestettä
valmisruoat, pataruoat	lämmitys	**A2 – A3½**	10- 30 min	Säätö riippuu määrästä

Automatiikka ei sovellu:

- ❒ gulassiin, liharulliin ja sentapaisiin haudutettaviin ruokiin, joita on ruskistettava voimakkaasti joka puolelta, joita on valeltava ja haudutettava valmiiksi.
- ❒ kokkarekeittoon, makarooniruokiin, joissa on runsaasti nestettä
- ❒ kypsennykseen painekattiloissa
- ❒ hyvin suuriin määriin keittoa/pataruokia, joissa on enemmän kuin 2 l nestettä (induktiolla 3 litraan saakka).

Huomautus:

Noudata keittotason/liesitason käyttöohjetta. Siinä on tärkeitä keittoastioita, käyttöä, puhdistusta ja hoitoa koskevia ohjeita.

Uuni

Uunitoiminnot

Uunin kohdalla on valittavanasi eri lämmitystapoja:

Pikakuumennus

Pikakuumennuksella voit kuumentaa uunin nopeasti ja energiaa säästäen kaikkia lämmitystapoja käyttäen. (Useita kuumennusvastuksia on toiminnassa.)

Kytkentä tapahtuu asettamalla uunitoimintojen valintakytkin symbolin kohdalle ja kääntämällä lämmönsäädin halutun lämpötilan kohdalle.

Valitse tarvittava lämmitystapa heti, kun uunin merkkivalo sammuu.

Yleiskiertoilma

Uunin takaseinässä oleva tuuletin pitää huolen siitä, että lämmin ilma kiertää uunitilassa jatkuvasti. Lämpö suuntautuu joka puolelta kypsennettäviin ruokiin. (Kiertoilma sopii erityisesti, kun leivonnaisia paistetaan **usealla tasolla** samanaikaisesti.)

Uunin lämpötilat ovat yleensä alhaisemmat kuin ylä-/alalämpöä käytettäessä.

Kiertoilman yksinkäyttö

Tätä kuumennustapaa käyttäen voit valmistaa leivonnaisia **yhdellä uunitasolla.** Toiminto sopii myös leivonnaisille, jotka vaativat intensiivistä ruskistumista ja rapeaa pohjaa.

Tällaisia ovat mm. pizza, quiche lorraine, jotkin rahkapiirakat jne.

Ylä-/alalämpö

Lämpö suuntautuu tasaisesti ylhäältä ja alhaalta. Ko. toiminto sopii leivonnaisten ja lihan paistoon **yhdellä tasolla.**

Infrathermpaisto

Grillivastukset ja tuuletin ovat yhtäaikaa toiminnassa. Infrathermpaisto sopii erityisesti suurehkojen liha- tai siipikarjamäärien grillaukseen tai paistamiseen yhdellä tasolla. Infrathermpaisto sopii myöskin gratinoimiseen ja kuorrutukseen.

Tasogrillaus

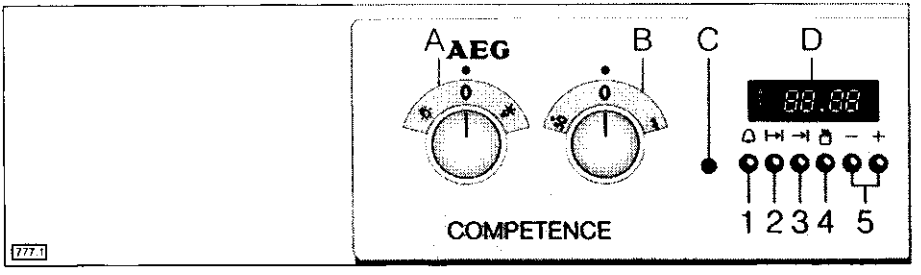
Ko. toiminnossa uuninkatossa oleva grillivastus kuumenee. Tasogrillaus sopii erityisesti ohuehkojen lihanpalojen, esim. pihvien, leikkeiden, kalan tai paahtoleivän, grillaamiseen.

Sulatusteho

Tässä toimintotavassa vain tuuletin pyörii ilman lämmitystä. Siten voidaan sulattaa kokonaan tai osittain tasaisesti esim. leivoksia, voita, jäätelöä, leipää, hedelmiä tai muita arkoja elintarvikkeita.

EBB18 1/95 FIN - EBB13 11/94 FIN - EBB1-9 7/96 FIN - EBB17-5 8/96 FIN - EBB19 6/95 FIN - EBB22 6/95 FIN - EBB21 6/95 FIN - AT1 5/95 FIN

Käyttöelimet



A Uunitoimintojen valintakytkin yksittäisille lämmitystavoille

B Lämmönsäädin, jolla voidaan valita tehot 50-275 °C

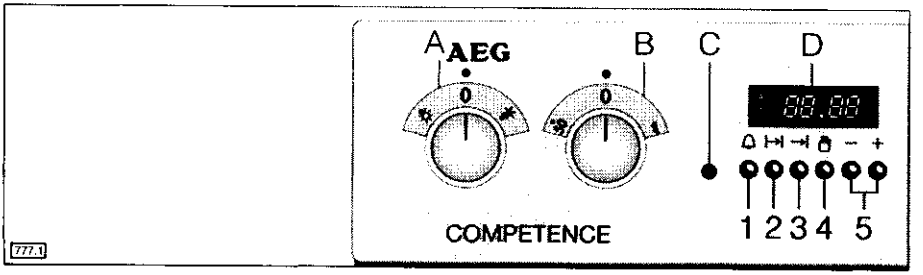
C Uunin merkkivalo

D Elektroninen kello, jossa on:

1 ajastin (ilman kytkintoimintoa)
2 paistoajan kesto uunia varten (kork. 23 tuntia, 59 minuuttia)
3 paistoajan päättymishetki uunia varten (kork. 23 tuntia, 59 minuuttia)
4 vaihtonäppäin automaattikäytöltä käsikäytölle
5 syöttönäppäimet

Kytkeminen päälle ja pois

Ylä-/alalämpö, yleiskiertoilma, infrathermpaisto, tasogrillaus.



Toimi näin:

1. Käännä **toimintatavan valitsin A** haluttua kuumennustapaa vastaavaan asentoon.
2. Säädä **lämpötila valitsimen B** avulla.

Leivinuunin merkkivalo **C** palaa uunin kuumentuessa ja sammuu, kun valittu lämpötila on saavutettu.

Esikuumennus

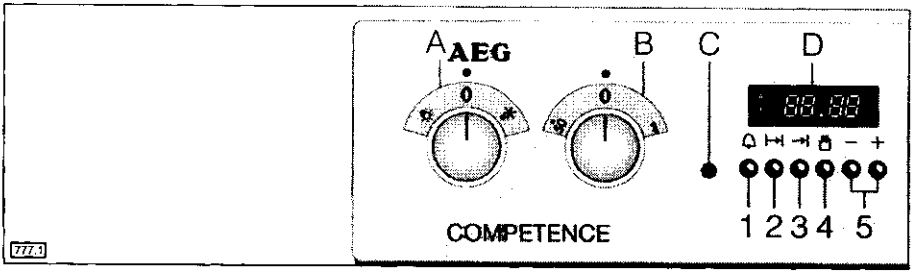
Leivinuunia ei yleensä tarvitse kuumentaa etukäteen. Seuraavat taulukot osoittavat, missä tapauksissa esikuumennus on suositeltavaa. Jos haluat esikuumentaa leivinuunia, aseta **toimintatavan valitsin A** pikakuumennusasentoon ⑤ ja säädä haluamasi ruokalajin paistoon tarvittava lämpötila. Leivinuuni on lämmennyt riitävästi, kun lämpötilan merkkivalo **C** sammuu.

Huomautus:

Käännä sitten **valitsin** haluamallesi toimintatavalle, esim. yleiskiertoilmaan ⑧.

Työskentely kelloa apuna käyttäen

Automaattinen virran katkaisu



Menettele seuraavasti:

1. Käännä **uunitoimintojen valintakytkin A** haluamasi lämmitystavan kohdalle.
2. Aseta **lämmönsäätimellä B** tarvittava lämpötila.
3. Paina näppäimestä **2** ja aseta näppäimillä **5** ⊖ ja ⊕ vaadittava paistoaika.

Symboli **„AUTO"** palaa (automaattikäyttö). Uuni kytkeytyy päälle heti ja paistoajan kuluttua umpeen automaattisesti päältä pois.

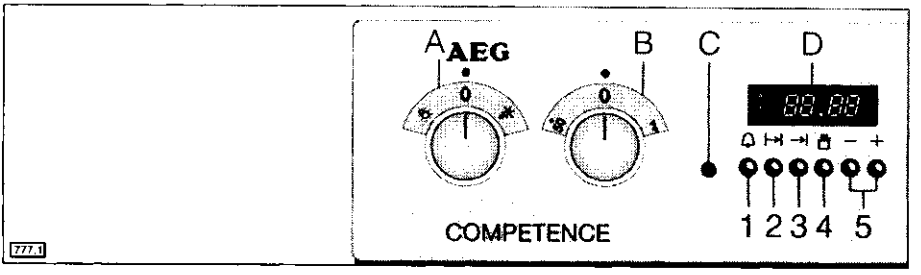
Paistoajan kuluttua umpeen kuuluu äänimerkki. Symboli **„AUTO"** vilkkuu.

Painamalla näppäimestä 4 äänimerkki lakkaa kuulumasta, vilkkuva „AUTO"-symboli sammuu ja uuni kytkeytyy automaattikäytöltä jälleen vakio(käsi)käytölle.

Käännä uunitoimintojen valintakytkin ja lämmönsäädin asentoon „0" tai päältä pois.

Uuni

Automaattinen virran kytkentä ja katkaisu



Menettele seuraavasti:

1. Käännä **uunitoimintojen valintakytkin A** haluamasi lämmitystavan kohdalle.
2. Aseta **lämmönsäätimellä B** tarvittava lämpötila.
3. Paina näppäimestä **2** ⊢→| ja aseta näppäimillä **5** ⊖ ja ⊕ vaadittava paistoaika.
4. Paina näppäimestä **3** →| ja syötä näppäimillä **5** ⊖ ja ⊕ määräaika, jona ruoan pitää olla valmis.

Syöttöjen jälkeen kellon näyttöön ilmestyy taas oikea kellonaika. Symboli **„AUTO"** palaa.

Uuni kytkeytyy oikeana ajankohtana automaattisesti päälle ja paistoajan kuluttua umpeen automaattisesti päältä pois.

Paistoajan kuluttua umpeen kuuluu äänimerkki. Symboli vilkkuu. Painamalla näppäimestä **4** äänimerkki lakkaa kuulumasta, **„AUTO"**-symboli sammuu ja uuni kytkeytyy automaattikäytöltä jälleen vakio(käsi)käytölle.

Käännä uunitoimintojen valintakytkin ja lämmönsäädin asentoon „0" tai päältä pois.

Ajastin

Ajastin käy kaikista asetuksista riippumatta.

Menettele seuraavasti:

Paina näppäimestä **1** ja syötä näppäimillä **5** ⊖ ja ⊕ haluttu kestoaika.

Halutun kestoajan kuluttua umpeen kuuluu äänimerkki. Painamalla näppäimestä **1** voit pysäyttää äänimerkin.

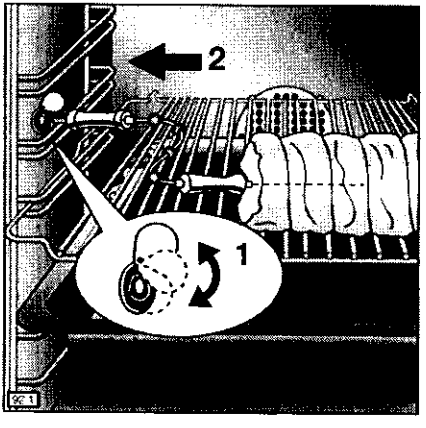
BAA20-2 9/95 FIN - KZ6 5/95 FIN

Lihalämpömittari

Lihalämpömittarin avulla määräät kypsymiskohdan säätämällä lihan sisälämpötilan.

Huomautus:

Käyttää saa vain mukana toimitettua lihalämpömittaria. Lihalämpömittaria uusittaessa on käytettävä vain alkuperäistä AEG:n varaosaa!



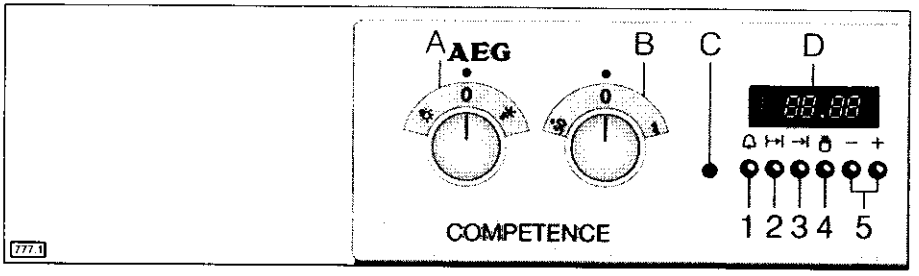
Näin paistat lihalämpömittarin avulla

1. Pistä lihalämpömittarin kärki mahdollisuuksien mukaan kokonaan lihan sisään siten, että kärki on lihakimpaleen keskustassa jos mahdollista. Aseta paisti uuniin. Työnnä lihalämpömittarin pistoke uunin sivuseinässä olevaan pistorasiaan.

   Kellonaika sammuu paistotapahtuman aikana.

2. Sitten kytket uunin päälle kuten edellä kuvattu. Lämmitystavan ja lämpötilan löydät paistotaulukosta.

Uuni



3. Elektronisen kellon näyttöön ilmestyy **oikealle lämpötilaehdotukseksi 80 °C.** Näytön vasemmalta puolelta näkyy kypsennettävän ruoan senhetkinen lämpötila. Tätä lämpötilaehdotusta voidaan muuttaa painamalla **näppäimistä 5** ⊖ **tai** ⊕ jäljempänä olevan taulukon mukaan.

Kypsymisen aikana näkyy näytön **vasemmalta puolelta** kulloinkin saavutettu kypsennettävän lihan sisälämpötila.

Kun säädetty lihan sisälämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki. Uuni kytkeytyy automaattisesti päältä pois. Painamalla **näppäimestä 4** ✋ voit pysäyttää äänimerkin.

Käännä uunitoimintojen valintakytkin ja lämmönsäädin asentoon „0" tai päältä pois.

Huomautus:

Kun vedät lihalämpömittarin pistokkeesta irti (varo: kuuma!), lämpötilannäyttö sammuu. Vedä liha lihalämpömittareineen uunista ulos.

BFT5-3 6/96 FIN

Käyttöesimerkkejä lihalämpömittarin käytöstä

Lihalaji	Lihan sisälämpötilan säätö
Naudanliha	
patapaisti (hapanpaisti)	90-95 °C
paahtopaisti tai filee	
– sisältä punainen (engl.)	45-50 °C
– sisältä punertava (keskikypsä)	60-65 °C
– sisältä kypsä	75-80 °C
Sianliha	
lapa ja kinkku	
niska	80-82 °C
kyljyspalat (selkä)	
kassler	75-80 °C
lihamureke	75-80 °C
Vasikanliha	
vasikanpaisti	75-80 °C
vasikanpotka	85-90 °C
Lammas/karitsa	
lampaanreisi	80-85 °C
lampaanselkä	80-85 °C
karitsanpaisti/-reisi	75-80 °C
Riista	
jäniksensatula	70-75 °C
jäniksenreisi	70-75 °C
kokonainen jänis	70-75 °C
peuran- tai saksanhirvenselkä	70-75 °C
peuran- tai saksanhirvenreisi	70-75 °C

Käyttömahdollisuudet

Leivonnaisten paisto

Huomio! Älä käytä leivonnaisten paistossa rasvasuodatinta!

Kakkuvuoat

Ylä-/alalämpöön soveltuvat tummat metallivuoat ja pinnoitetut vuoat.

Kiertoilmapaistamisen yhteydessä voidaan käyttää myös vaaleita paistoastioita.

Aseta leivinpellit uuniin siten, että viisteinen reuna on etupuolella! (Koskee vain luukullisia laitteita)

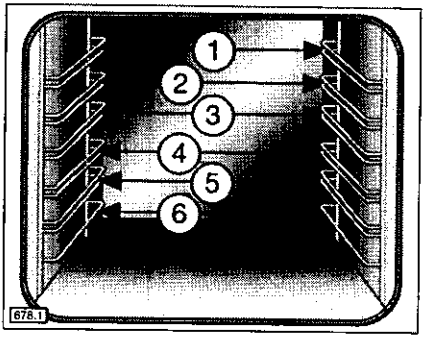
Paistokorkeudet

Muista, että paistokorkeudet luetaan **ylhäältä alaspäin.**

Ylä-/alalämpöä käytettäessä on paistaminen mahdollista kulloinkin vain yhdellä tasolla. (Paistokorkeus katso taulukkoa.)

Aseta kakkuvuoat aina ritilän keskikohtaan paistumaan. Voit paistaa myöskin kahta vuokaa yhdellä kertaa. Aseta silloin kakkuvuoat ritilälle vierekkäin. Paistoaika ei silloin pitene olennaisesti.

Kiertoilmalla voit paistaa yhtäaikaa usealla tasolla.



Voit paistaa jopa 3 leivinpelliä yhtäaikaa.

1 leivinpelli:	paistokorkeus 3
2 leivinpelliä:	paistokorkeudet 2 ja 5
3 leivinpelliä:	paistokorkeudet 1, 3 ja 5

Leivonnaisten paistotaulukkoja koskevia huomautuksia

Taulukoista löydät joukolle ruokalajeja niiden kypsennykseen tarvittavat lämpötilatiedot, kypsennysajat ja paistokorkeudet.

Koska lämpötilat ja paistoajat ovat riippuvaisia taikinan koostumuksesta, määrästä ja kakkuvuoasta, niille on ilmoitettu alueet.

Paistoaika voi pidentyä 10-15 minuutilla, jos leivinpelleillä tai kakkuvuoissa paistetaan useita kakkuja.

Suosittelemme ensimmäisellä kerralla ilmoitetun alueen pienemmän lämpötila-arvon säätämistä ja valitsemaan korkeamman lämpötilan vasta tarvittaessa, kun esim. halutaan ruskeampi pinta tai kun paistoaika kestää liian kauan.

Mikäli et löydä taulukoista omalle reseptille konkreettisia tietoja, voit ottaa esimerkkiä samantapaisesta leivonnaisesta.

Katkaise uunista virta päältä pois 5-10 minuuttia ennen paistoajan päättymistä (jälkilämpö).

Taulukot ovat voimassa leivonnaisia kylmään uuniin asetettaessa, ellei toisin ilmoitettu.

Leivonnaisten paistotaulukot

Paisto yhdellä uunitasolla käyttäen

Leivonnainen	Kiertoilman yksinkäyttö		Ylä-/alalämpö		Aika molemmille lämmitystavoille t:min
	paistokorkeudet ylhäältä	lämpötila	paistokorkeudet ylhäältä	lämpötila	
Kakkuvuoissa paistettavat leivonnaiset					
kevyt kahvikakku	3.	**160-170**	5.	170-180	1:00-1:10
hiekkakakku/tiikerikakku	3.	**150-160**	5.	160-170	1:10-1:30
tortut	3.	**160-170**	5.	170-190	0:30-1:00
sokerikakku	3.	**150-160**	3.	170-180	0:30-0:40
kakkupohja murotaikina	3.	**170-180**	5.	210-220	0:10-0:25
kakkupohja raskas	3.	**150-170**	5.	190-200	0:20-0:25
peitetty omenakakku	5.	**150-170**	5.	180-200	0:45-1:00
pikantti piiras (quiche lorraine jne.)	5.	**180-200**	5./6.	180-220	0:30-1:10
rahkakakku	5.	**140-160**	5.	170-190	1:00-1:30
Leivinpelleillä paistettavat leivonnaiset					
vehnäspitko	3.	160-170	3.	**190-200**	0:30-0:40
joulupitko	3.	160-170*	3.	**170-180***	0:40-1:00
leipä (ruisleipä)	5.	200-220*	5.	**250***	0:20
		160-180		**170-190**	0:30-1:00
tuulihatut	3.	**160-170**	3.	200-210	0:20-0:35
kääretorttu	3.	160-170	3.	**200-220***	0:10-0:20
murupäällysteinen piiras	3.	**150-160**	3.	180-190	0:20-0:50
voi-/sokeripiirakka	3.	**160-170***	3.	210-220*	0:10-0:20
hedelmä-/marjapiiras (hiivataikina-/ kakkutaikinapohjainen)[1]	5.	**160-170**	3.	190-200	0:25-0:50
hedelmäpiiras murotaikinapohj.[1]	3.	**160-170**	5.	200-210	0:35-1:30
pizza (runsastäytteinen)[1]	3.	**180-200**	5.	200-220	0:30-1:00
pizza (ohut)	3.	**200-220**	5.	230-300	0:10-0:25
vehnärieska	3.	**200-220**	3.	280-300	0:08-0:15
sveitsiläinen täytepiiras	5.	**180-200***	5.	220-230*	0:35-0:50
Pikkuleivät					
murotaikina	3.	**150-160**	3.	180-200*	0:06-0:20
pursote	3.	**140-150**	3.	160-180*	0:10-0:40
vatkattu	3.	**150-160**	3.	180-200	0:15-0:20
marengit	3.	**100-110**	3.	100-120	1:45-2:00
makronit	3.	**140-150**	3.	150-170	0:25-0:30
pikkupullat	3.	**160-170**	3.	180-200	0:20-0:35
voitaikina	3.	**170-180***	3.	210-220*	0:15-0:30
sämpylät	5.	**180-200***	3.	210-220*	0:20-0:35

Lihavalla painetut lämpötilat kertovat samalla suositeltavan lämmitystavan.

* Esilämmitä uuni

[1] Käytä yhdistelmä-/uunippannua tai uunipannua

BHL25-7 8/96 FIN

Käyttömahdollisuudet

Leivonnaisten paisto usealla paistokorkeudella yleiskiertoilmaa käyttäen

Huomautus:

Käytä aina toimintatapaa monikiertoilma paistaessasi 2 (2. ja 5. paistokorkeus ylhäältä lukien) tai 3 paistokorkeudella (1., 3. ja 5. paistokorkeus ylhäältä lukien).

Paistoaika pitenee kulloinkin n. 10-20 minuutilla.

Taulukko laatikot ja kuorrutukset

	Paistokorkeus ylhäältä				Kypsymisaika t:min
		lämpötila		lämpötila	
makaroonilaatikko	5.	200-220	3.	160-170	0:45-1:00
lasagne	2.	220-230	3.	160-170	0:25-0:40
kuorrutetut vihannekset	3.	220-230	3.	160-170	0:15-0:30
lämmin baguette	3.	230-240	3.	160-170	0:15-0:30
makeat laatikkoruoat	3.	200-220			0:40-0:60
kalalaatikko	3.	210-220	3.	160-170	0:30-1:00
täytetyt vihannekset	3.	220-250	3.	160-170	0:30-1:00

Ohjeita leivonnaisten paistoon

Näin toteat, onko kakku paistunut

Pistä puutikullla kakkujen korkeimmasta kohdasta läpi. Ellei taikina enää tartu puuhun, voit katkaista uunista virran ja käyttää jälkilämpöä hyväksesi.

Kakku painuu kasaan (likilaskuinen, raaka, vetinen)

Tarkista reseptisi. Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä. Muista tarkistaa vatkausajat, ennen kaikkea yleiskonetta käytettäessä.

Kakku on pohjasta liian vaalea

Valitse seuraavalla kerralla tumma kakkuvuoka tai valitse paistokorkeudeksi yhtä alempi taso.

Piiraat/rahkakakut eivät ole sisältä kypsiä

Paista seuraavalla kerralla alhaisemmassa lämmössä ja pitemmän aikaa.

BHL32-1 7/96 FIN - BHL27 5/95 FIN - BTB5-1 10/94 FIN

Lihan paisto

Huomio! Lihaa paistettaessa on rasvasuodatin asetettava uuniin!

Paistoastiat

Lihan paistamiseen voit käyttää kaikkia tulenkestäviä astioita tai paistinvuokia. Muovirivallisten astioiden kohdalla on muistettava tarkistaa, että rivat ovat tulenkestäviä.

Suurehkot paistit voit paistaa suoraan uunipannussa tai uunipannuun asetetun ritilän päällä.

Kun paistat lihan astiassa (erityisesti pieniä määriä), uuni likaantuu vähemmän!

Ruokalajit	Paistin-/uunivuoka		Uunipannu	
	ilman kantta	kannellinen	ilman ritilää	ritilän kera
porsaanpaisti	×			
karitsanpaisti	×			
lampaanpaisti	×			
vasikanpaisti		×		
hapanpaisti		×		
haudutettu naudanpaisti		×		
lihamureke	×			
ankka, iso	×			
hanhi				×
sianpotka 1-2 kpl	×			
3-4 kpl				×
broileri 1-2 kpl	×			
3-4 kpl				×
kalkkuna			×	
pienet lintupaistit	×			
paahtopaisti	×			
fileet	×			
riista	×			
kala	×			
pakastettu kala		×		

BTBR1-2 12/94 FIN

Lihan paistotaulukkoja koskevia huomautuksia

Taulukoista löydät eri lihalajien kohdalla tiedot lämmönsäädöstä, kypsymisajasta ja paistokorkeudesta. Kypsymisajat ovat vain ohjearvoja.

Lihan ja kalan paistamista uunissa suosittelemme vasta 1 kg:n painosta ylöspäin.

Tarpeellinen kypsymisaika riippuu lihalajista ja lihan laadusta.

On suositeltavaa lisätä hiukan vettä paistoastiaan, jotta valuva neste tai rasva ei pala astiaan kiinni.

Käännä paisti, kun puolet kypsymisajasta on kulunut.

Paistokorkeutta koskevat tiedot ovat voimassa uunitilanjakajaa käytettäessä tai ilman sitä. Uunitilanjakaja on poistettava suurehkoja lihakimpaleita (yli 2 kg) paistettaessa.

Katkaise uunista virta 10-15 minuuttia ennen paistoajan päättymistä (jälkilämpö).

Lihan paistotaulukko

Lihalaji	Määrä	Ylä-/alalämpö		Infrathermpaisto		Aika kaikille lämmitystavoille t:min.
		Paistokorkeus ylhäältä	Lämpötila °C	Paistokorkeus ylhäältä	Lämpötila °C	
Naudanliha						
patapaisti	1-1,5 kg	3.	220-250	–	–	2:00-2:30
paahtopaisti tai filee						per cm kork.
– sisältä punainen	per cm kork.	3.	250- *	3.	**190-200**	0:05-0:06
– sisältä punertava	per cm kork.	3.	250- *	3.	**180-190**	0:06-0:08
– sisältä kypsä	per cm kork.	3.	210-250*	3.	**170-180**	0:08-0:10
Sianliha						
lapa, kinkku, niska	1-1,5 kg	3.	210-220	3.	**160-180**	1:30-2:00
kyljyspalat, kassler	1-1,5 kg	3.	180-190	3.	**170-180**	1:00-1:30
lihamureke	750 g-1 kg	3.	170-180	3.	**160-170**	0:45-1:00
sianpotka (esikyps.)	750 g-1 kg	3.	210-220	3.	**150-170**	1:30-2:00
Vasikanliha						
vasikanpaisti	1 kg	3.	**210-220**	3.	150-170	1:30-2:00
vasikanpotka	1,5-2 kg	3.	210-225	3.	**150-170**	2:00-2:30
Lammas						
karitsanreisi/-paisti	1-1,5 kg	3.	210-220	3.	**150-170**	1:15-2:00
karitsanselkä	1-1,5 kg	3.	210-220	3.	**160-180**	1:00-1:30
Riista						
jänispaisti (selkä, reisi)	kork. 1 kg	2.	**220-250**	2.	160-170	0:25-0:40
peuranselkä/saksanhirvenselkä	1,5-2 kg	3.	**210-220**	3.	160-170	1:00-1:30
peuranreisi/saksanhirvenreisi	1,5-2 kg	3.	**200-210**	3.	150-160	1:15-1:50
Linnut						
broilerin puoliskot 2-4 kpl	0,4-0,5 kg/kpl	3.	220-250	3.	**180-200**	0:35-0:50
broileri kokon.	1-1,5 kg	3.	220-250	3.	**170-180**	0:45-1:15
ankka	1,5-2 kg	3.	210-220	3.	**160-180**	1:00-1:30
hanhi	3,5-5 kg	5.	200-210	5.	**150-160**	2:30-3:00
kalkkuna	2,5-3,5 kg	5.	200-210	5.	**150-160**	1:30-2:20
	4-6 kg	5.	180-200	5.	**140-150**	2:30-4:00
Kala (höyryttäminen)						
kokonainen kala	1-1,5 kg	3.	**210-220**	3.	160-170	0:45-1:15

Lihavalla painettu lämpötila kertoo kulloinkin ruokalajille suositeltavan lämmitystavan.

* Esilämmitä uuni

BHL5-6 7/96 FIN

Käyttömahdollisuudet

Tasogrillaus

Menettele seuraavasti:

1. Käännä **uunitoimintojen valintakytkin A** symbolin ⎓ kohtaan.
2. Aseta **lämmönsäädin B** symbolin ⎓ kohtaan.
3. **Esilämmitä tyhjää uunia aina 5 minuutin ajan.**

Grillaustaulukkoa koskevia huomautuksia

Annetut grillausajat ovat vain ohjearvoja ja riippuvaisia grillattavan tuotteen lajista ja laadusta.

Grillaaminen sopii erityisesti ohuehkojen lihan- ja kalanpalojen kypsentämiseen.

Grillaa aina uuninluukku suljettuna, siten energiankulutus pienenee.

Työnnä grillausta varten uunipannu ja ritilä yhdessä 2. paistokorkeudelle **ylhäältä.**

Voit vaihdella grillattavan tuotteen etäisyyttä grillivastukseen käyttämällä paistoritilää kaareva puoli ylöspäin ⌐‾‾¬ tai alaspäin ¬__⌐. Muista tarkistaa, ettei ritilää grillattavan tuotteen kera työnnetä liian kauas taakse.

Käännä lihan- tai kalanpalat grillausajan puolessa välissä.

Käyttöesimerkkejä grillauksesta

Grillattava tuote	Grillauskorkeus uunipannu/ritilä ylhäältä	Grillausaika		Ritilän asento uunipannussa
		1. puoli	2. puoli	
lihapyörykät	2.	8-10 min	6- 8 min	¬__⌐
porsaanfilee	2.	10-12 min	6-10 min	¬__⌐
paistinmakkarat	2.	8-10 min	6- 8 min	¬__⌐
häränfileepihvit, vasikanpihvit	2.	6- 7 min	5- 6 min	¬__⌐
häränfilee, paahtopaisti (n. 1 kg)	2.	10-12 min	10-12 min	¬__⌐
päällystetyt paahtoleivät	2.	6- 8 min		¬__⌐
paahtoleivät	2.	2- 3 min	2- 3 min	¬__⌐

Käyttömahdollisuudet

Sulatas

Esimerkkeiä sulatustehon käytöstä

Menettele seuraavasti:

Aseta **toimintoien valitsin A** salatuksen ❄ kohtaan.

Sulatuskorkeus: **4. ylhäältä.**

Peitä sulatettava tarpeen vaatiessa ainoastaan muovikelmulla tai voipaperilla, älä missään tapauksessa käytä lautasta tai vatia suojana, koska sulatusaika pitenee silloin huomattavasti.

Ruokalaji	Sulatusaika	Jälkisulatus	Huomautus
Broileri, 1000 g	100-140 min	20-30 min	Aseta broileri ylösalaisin käännetyn teevadin päällä suurelle lautaselle. Sulata peittämättä ja käännä puolessa välissä tai sulata muovikelmun alla.
Liha, 1000 g	100-140 min	20-30 min	Sulata peittämättä ja käännä puolessa välissä tai peitä muovikelmulla.
Liha, 500 g	90-120 min	20-30 min	Sulata peittämättä ja käännä puolessa välissä tai peitä muovikelmulla.
Purotaimen, 150 g	25- 35 min	10-15 min	Sulata peittämättä
Mansikat, 300 g	30- 40 min	10-20 min	Sulata peittämättä
Voi, 250 g	30- 40 min	10-15 min	Sulata peittämättä
Kerma, 2 x 200 g	80-100 min	10-15 min	Sulata peittämättä (kermaa voidaan vatkata hyvin, vaikka siinä onkin vielä jäähileitä)
Piirakka, 1400 g	60 min	60 min	Sulata peittämättä

Umpiointi

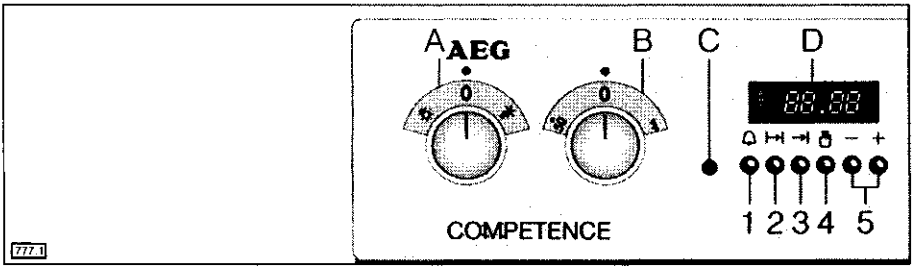
Käytä umpiointiin **5. paistokorkeutta ylhäältä** (poista uunitilanjakaja, mikäli se kuuluu varustukseen).

Käytä umpiointiin vain tavallisia kaupasta saatavia umpiointitölkkejä (kumirenkaalla ja lasikannella varustettuja umpiointitölkkejä). Kiertämällä suljettavat lasipurkit ja metallipurkit eivät sovellu umpiointiin.

Käytä umpiointiin uunipannua. Siihen mahtuu 1 litran vetoisia umpiointitölkkejä jopa 6.

Kaikkien umpiointitölkkien täyttömäärän pitäisi olla sama ja niiden pitäisi olla tiukasti kiinni. Aseta umpiointitölkit uunipannulle siten, etteivät ne kosketa toisiaan.

Kaada kupillinen vettä uunipannuun, jotta uuniin syntyy riittävästi kosteutta.



Menettele seuraavasti:

1. Käännä **uunitoimintojen valintakytkin A** kiertoilman kohdalle.
2. Aseta **lämmönsäädin B** 160 °C asteeseen.

Umpiointiajat:

Hedelmät ja maustekurkut

Katkaise uunista virta heti, kun neste alkaa helmeillä ensimmäisissä tölkeissä (1 litran vetoisissa tölkeissä n. 45 minuutin kuluttua). Jätä tölkit vielä 30 minuutin ajaksi – arkojen hedelmien kohdalla, esim. mansikat, n. 15 minuutiksi – suljettuun uuniin.

Vihannekset tai liha

Käännä lämpötila heti 100 °C asteeseen, kun neste alkaa helmeillä ensimmäisissä tölkeissä. Kypsennä umpioitavia tuotteita 100 °C asteessa n. 60-90 minuutin ajan. Katkaise sitten uunista virta ja jätät umpiointitölkit vielä 30 minuutiksi suljettuun uuniin.

Puhdistus ja hoito

Laite

Pese laitteen etusivu pehmeällä rievulla ja lämpimällä vedellä, johon on lisätty käsintiskausainetta. Älä käytä puhdistamiseen hankaavia aineita, voimakkaita puhdistusaineita tai hankaavia välineitä.

Uuni

Puhdista uuni joka käytön jälkeen kostealla rievulla ja vedellä, johon on lisätty käsintiskausainetta ja pari tippaa etikkaa. Poista pinttynyt lika erityisellä uunin puhdistusaineella.

Muista tarkistaa ehdottomasti valmistajan antamat tiedot käyttäessäsi uunin puhdistukseen suihketta.

Uunin varusteet

Uunin varusteet on huuhdeltava joka käytön jälkeen ja kuivattava hyvin. Puhdistus sujuu helpommin lyhyen liotuksen jälkeen.

Puhdista rasvasuodatin kuumalla vedellä, johon on lisätty käsintiskausainetta, tai astianpesukoneessa. Keitä erittäin likaiseksi palanut rasvasuodatin vähässä vedessä, johon on lisätty 2-3 ruokalusikallista astianpesukoneen pesuainetta.

Uunin valaistus

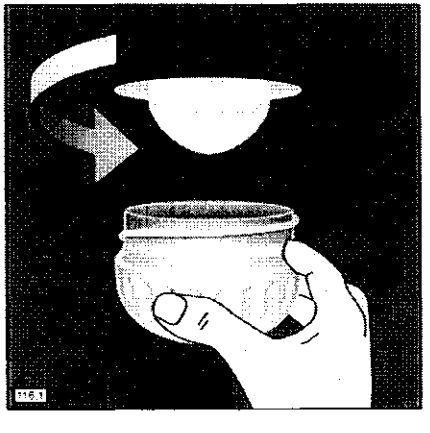
Voit valaista uunin puhdistuksen ajaksi kääntämällä uunitoimintojen valintakytkimen ja/tai lämmönsäätimen valaistusasentoon ☼ tai jonkun lämmitystavan kohdalle.

Perusteellista puhdistusta varten voit irrottaa laitteen eri osia.

Uunilampun vaihto/lasikuvun puhdistus

Huomio: Katkaise uunista virta! (Ruuvaa sulakkeet jakotaulusta irti tai katkaise automaattisulakkeet.)

Aseta riepu uuninpohjalle.
Irrota lasikupu vastapäivään kiertämällä ja puhdista se.
Vaihda tilalle uusi kattolamppu, joka on 40 wattia, 230 V, 300 °C kuumuudenkestävä.



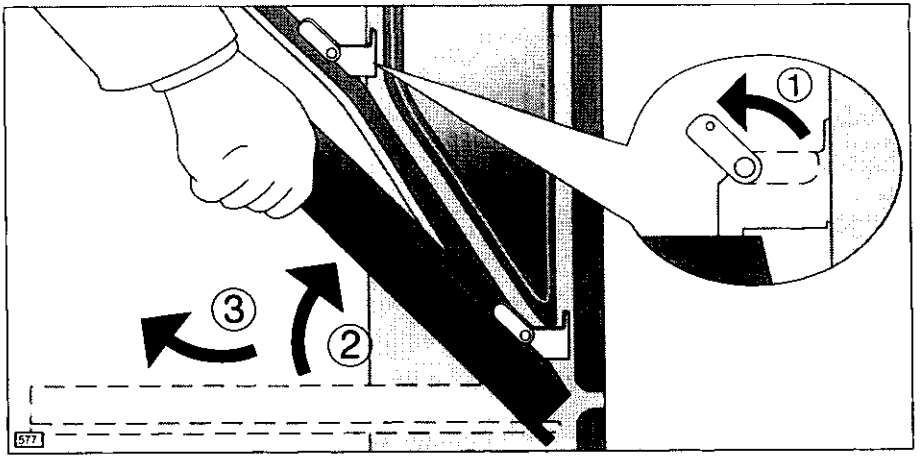
Sijoita lasikupu taas paikalleen (myötäpäivään kiertämällä).
Poista riepu uunista.

RP4-4 5/95 FIN – RP9 11/94 FIN – RP6-2 12/95 FIN

Uuninluukun irrotus, paikalleasetus

Irrotus

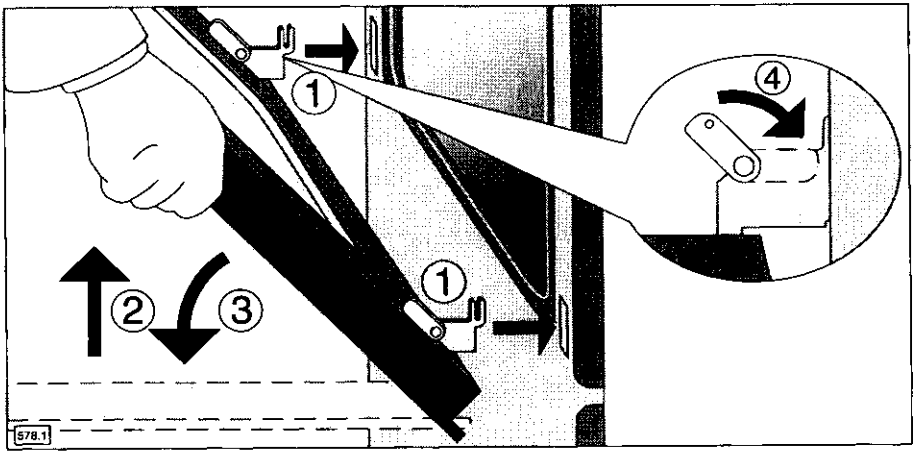
Avaa luukku kokonaan ja vedä molemmat saranoissa olevat kiristysvivut ylös (**1**).



Tartu molemmin käsin luukun sivuilta kiinni (ei luukun kahvasta), nosta luukkua sulkusuunnassa (**2**) ja vedä ulospäin irti (**3**).

Paikalleasetus

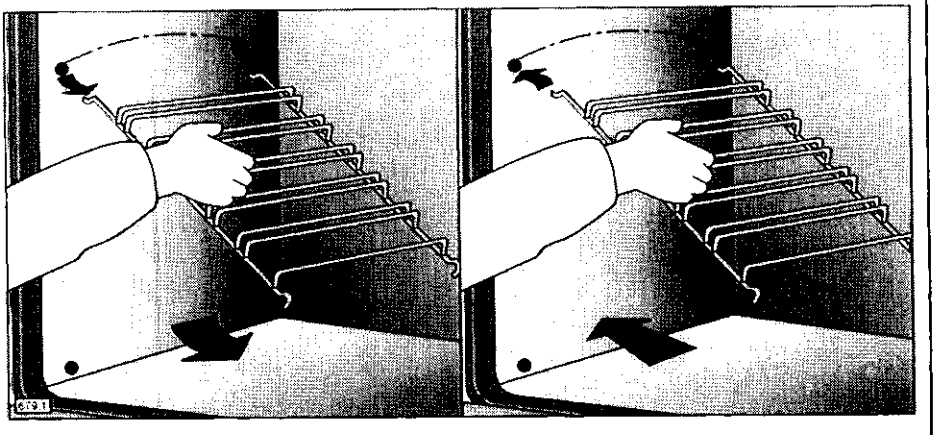
Tartu molemmin käsin uuninluukun sivuilta kiinni (ei luukun kahvasta), työnnä molemmat saranapidikkeet ylhäältäpäin vinosti sisään (**1**), avaa luukku kokonaan (**2**) ja käännä kiristysvivut jälleen päälle (**3**).



Puhdistus ja hoito

Kannatinritilöiden irrotus ja asennus

Kannatinritilät (katso kuva) voidaan irrottaa uunin sivuseinien puhdistuksen ajaksi.



Vedä ritilän alaosaa uunin keskustaan päin ja irrota yläosa.
Asennus tapahtuu päinvastaisessa järjestyksessä.

Alastaittuva grilliyhdistelmä

Ylälämpö-grilliyhdistelmä voidaan kääntää alas uuninkaton puhdistuksen ajaksi.

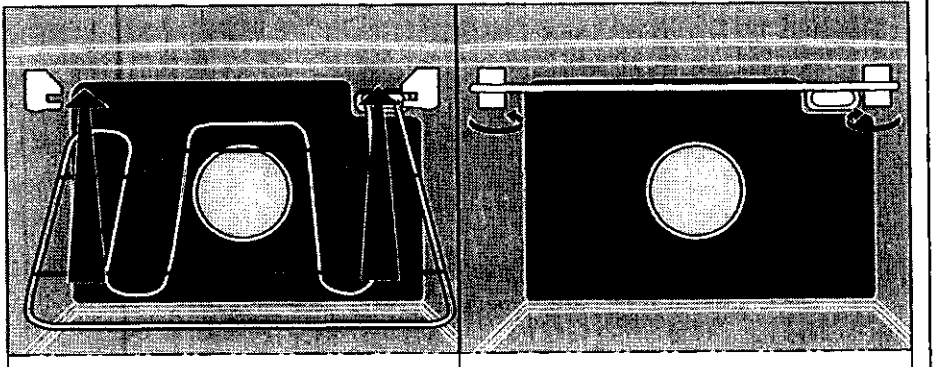
Käännä kaikki laitteen kytkimet 0-asentoon tai päältä pois. Laske kuumennusvastus vasta sitten alas, kun palonvaaraa ei enää ole.

Grilliyhdistelmän alastaitto:

Käännä 2 pidikekoukkua keskelle. Kuumennusvastus kääntyy alaspäin. Tässä asennossa voit vaivatta puhdistaa uuninkaton (katso kuva).

Huomio:

Älä paina kuumennusvastusta väkipakolla alas. Väkivaltaa käyttämällä vastus voi katketa.



19.2

Grilliyhdistelmän kiinnitys

Paina puhdistuksen jälkeen kuumennusvastus kevyesti ylös ja käännä pidikekoukkuja 90° taaksepäin niin, että vastuksen pidin jää pidikekoukkujen väliin: **Älä koskaan työnnä pidikekoukkuja kuumennusvastuksen päälle, katkeamisvaara!**

Mitä teet, kun...

...uuni ei lämpene?

Tarkista,
- onko kaikki tarvittavat säädöt tehty,
- onko uuninluukku kokonaan kiinni,
- onko pääkatkaisijan sulake (jakotaulusta) lauennut.

Mikäli sulakkeet laukeavat monta kertaa peräkkäin, pyydä valtuutetun sähköasentajan apua.

...uunin sisävalaistus lakkaa toimimasta?

Vaihda uunilamppu(lamput) (katso kohta Puhdistus ja hoito).

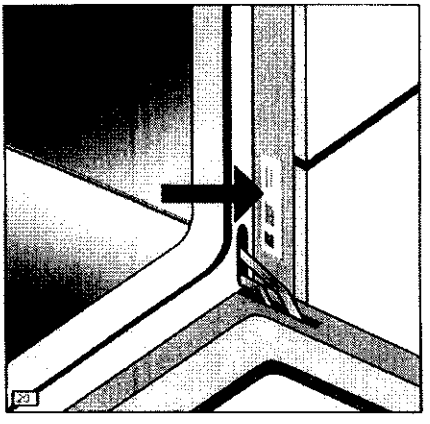
...uuni ei kytkeydy päälle?

Tarkista, onko kello asetettu oikeaan aikaan!
Aseta oikea aika.

Mikäli joudut jostakin edellä mainituista ohjeista huolimatta tai käyttövirheestä johtuen kääntymään huoltopalvelun puoleen, huoltopalveluteknikon käynti ei ole takuuaikanakaan maksuton.

WTW1-2 10/94 FIN - WTW2-1 10/94 FIN - WTW3-2 10/94 FIN - WTW6-1 10/94 FIN

Huoltopalvelu



AEG:n sähkölaitteet vastaavat asiaankuuluvia turvamääräyksiä. Sähkölaitteiden korjauksia saavat suorittaa vain alan ammattimiehet. Käyttäjälle voi aiheutua asiaankuulumattomista korjauksista huomattavia vaaroja.

Ilmoita huoltopalveluun arvokilvessä oleva tunnusnumero, joka koostuu 2 kirjaimesta ja 12 ensimmäisestä numerosta.

Ko. numeroiden perusteella huoltomies pystyy määrätietoisesti varustautumaan varaosien varalta. Näin säästyt useaan käyntikertaan liittyviltä kuluilta.

Jotta ko. numerot ovat aina käden ulottuvilla, suosittelemme merkitsemään ne alla varattuun kohtaa.

KD . . . . . – . . . /

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

© Copyright by AEG

H 259 224 647 – 0398/02 –